



Sirop maltosa



PENDAHULUAN

Standar ini merupakan Revisi SII. 0363- 80, Sirup Maltosa. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989.
- Melindungi konsumen.
- Mendukung perkembangan industri *agro base*
- Menunjang ekspor non-migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 21 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Standar dan peraturan *Codex Alimentarius Comission*.



SIRUP MALTOSA

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan sirup maltosa.

2. DEFINISI

Sirup maltosa adalah cairan kental dan jernih, dengan komponen utama maltosa, diperoleh dari hidrolisis pati dengan cara kimia atau enzimatik.

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persentase
1.1	Bau		tidak berbau
1.2	Rasa		manis
2	Air, g, b.p.		max. 21
3	Asha, g, b.p.		max. 1
4	Maltosa, g, b.p.		max. 32
5	Gula pereduksi selain maltosa, g, b.p.		min. 32
6	Karbohidrat selain gula pereduksi, g, b.p.		max. 14
7	Campuran logam :		
7.1	Timbal (Pb), mg/kg		max. 1,0
7.2	Temaga (Cu), mg/kg		max. 10,0
7.3	Seng (Zn), mg/kg		max. 25,0
8	Amon (As), mg/kg		max. 0,5
9	Campuran mikoba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	max. $5,0 \times 10^2$
9.2	Bakteri coliform	APM/g	max. 20
9.3	E. coli	APM/g	< 3
9.4	Kapang	koloni/g	max. 50
9.5	Khamir	koloni/g	max. 50

3. SYARAT MUTU

Syarat mutu sirup maltosa seperti tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat Mutu Sirup Maltosa

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1.	Warna		tidak berwarna
1.2.			sampai kekuningan
1.2.	Bau		tidak berbau
1.3.	Rasa		manis
2.	Air, %, b/b		maks. 21
3.	Abu, %, b/b		maks. 1
4.	Maltosa, %, b/b		maks. 32
5.	Gula pereduksi selain maltosa, %, b/b		min. 32
6.	Karbohidrat selain gula, pereduksi, %, b/b		maks. 14
7.	Cemaran logam :		
7.1.	Timbal (Pb), mg/kg		maks. 1,0
7.2.	Tembaga (Cu), mg/kg		maks. 10,0
7.3.	Seng (Zn), mg/kg		maks. 25,0
8.	Arsen (As), mg/kg		maks. 0,5
9.	Cemaran mikroba :		
9.1.	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $5,0 \times 10^2$
9.2.	Bakteri coliform	APM/g	maks. 20
9.3.	E. coli	APM/g	< 3
9.4.	Kapang	koloni/g	maks. 50
9.5.	Khamir	koloni/g	maks. 50

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 19-0429-1989-81, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat.*

5. CARA UJI

5.1. Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman untuk contoh cairan*, butir 4.5.

5.2. Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992 butir 1.2.

5.3. Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891-1992, butir 5.1.

5.4. Abu

Cara uji abu sesuai SNI 01-2891-1992, butir 6.1.

5.5. Maltosa

Cara uji maltosa sesuai SNI 01-2892-1992, *Cara uji Gula dengan Metoda HPLC*, butir 4.

5.6. Gula Pereduksi

Cara uji gula pereduksi sesuai SNI 01-2892-1992 *Cara Uji Gula* butir 2.1.

5.7. Karbohidrat

Cara uji karbohidrat sesuai SNI 01-2892-1992, butir 9.

5.8. Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam.*

5.9. Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 01-2896-1992

5.10. Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba.*

6. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7. CARA PENGEMASAN

Sirup maltosa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id